



HET WITTE GOUD

Gefrituurde asperges met kruidensla

2 PERSONEN

⌚ 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- Y 500 g asperges geschild, zonder houtige eindjes
- Y 1 el mayonaise
- Y 40 ml karnemelk
- Y ½ el appelazijn
- Y 1 el olijfolie
- Y ¼ bosje bieslook, in 1 cm-stukjes
- Y 100 g oud zuurdesembrood, in stukjes
- Y 50 g oude brokkelkaas, in stukjes
- Y snuf chilivlokken
- Y 40 g bloem
- Y 1-2 eieren L
- Y olie, om in te frituren
- Y 25 g jonge bladsla
- Y ½ bosje kervel, blaadjes geplukt

MATERIAAL: keukenmachine, (frituur)pan, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Breng een grote pan water met de schillen van de asperges aan de kook.
2. Laat 5 minuten koken, giet af en vang het kookvocht op.
3. Giet terug in de pan, voeg de asperges toe en breng aan de kook.
4. Laat 5 minuten (afhankelijk van de dikte van de asperges) koken of tot de asperges net beetbaar zijn, giet af en gebruik het kookvocht later om soep mee te maken.
5. Laat de asperges uitgespreid op een theedoek afkoelen.
6. Meng intussen de mayonaise, de karnemelk, appelazijn, olijfolie en bieslook tot een dressing en breng op smaak met peper en zout.
7. Maal het brood met de kaas fijn in de keukenmachine, breng op smaak met de snufje chilivlokken en schep in een diep bord.
8. Doe de bloem in een ander bord.
9. Klop de eieren los in een derde bord.
10. Wentel de asperges achtereenvolgens door de bloem, eieren en dan door het brood-kaaskruim.
11. Verhit de olie tot 175°C of tot de olie begint te bruisen als je een blokje brood erin doopt.
12. Frituur de gepaneerde asperges in delen 2-3 minuten of tot ze goudbruin zijn.
13. Laat ze uitlekken op keukenpapier.
14. Schep de bladsla en kervel om met 1½ el van de dressing en leg op een bord.
15. Verdeel de gefrituurde asperges erover en serveer met de rest van de dressing.

BRON: deliciousmagazine.nl

